

## Il cibo “made in Varese” conquista il palco di Expo

**Pubblicato:** Lunedì 8 Giugno 2015



E' stata una grande vetrina dedicata alle eccellenze varesine quella organizzata ad Expo da Slow Food lunedì 8 maggio. Sul palco del teatro del padiglione dell'associazione sono sfilati i migliori prodotti delle tradizioni locali: **dalla formaggella del luinese agli asparagi di Cantello, dal miele di Varese al mais di Besnate, dai amaretti di Gallarate ai brutti e buoni di Gavirate.**

«E' stata un'occasione molto importante per il nostro territorio -spiega Claudio Moroni, fiduciario varesino di Slow Food- perché ha permesso di portare fuori dai confini dei nostri territori prodotti eccezionali ma che pochi conoscono». Slow food da sempre è impegnata nella promozione di consumi locali e attenti alle esigenze del territorio «e infatti molte delle persone che si sono fermate sono rimaste stupite da quanti prodotti ci fossero e da quanto alta fosse la loro qualità».

Un successo, accompagnato anche dalla presentazione dei lavori dell'orto nella scuola di Travedona Monate, che spinge slow food ad immaginare nuovi appuntamenti di presentazione nella cornice di Expo. **«Vogliamo che l'eco dei prodotti varesini continui a diffondersi -conclude Moroni- e quindi da qui alla fine dell'esposizione stiamo pensando ad altri eventi».**

Marco Corso

marco.corso@varesenews.it

